



denominación de origen TERRA ALTA	variedades 100% GARNATXA NEGRA
tipo VINO TINTO JOVEN	criança -

VALLMAJOR TINTO

ELABORACIÓN

Viñas seleccionadas de más de 25 años. La uva es despalillada, estrujada y fermentada en depósitos de acero inoxidable a temperatura controlada con levaduras autóctonas y con la mínima intervención, sólo remontajes diarios hasta el final de la fermentación alcohólica. Acabada la misma, se sangra el vino por gravedad a los lagares de cemento donde arrancará la fermentación maloláctica sin adición de bacterias lácticas.

NOTA DE CATA

COLOR Rojo cereza madura con ribetes violetas.

AROMA Intenso que recuerda los frutos rojos tales como fresas, cerezas, frutos rojos silvestres con finos matices especiados y un toque de regaliz.

GUSTO En boca es carnoso, sabroso, marcados taninos de la uva, fondo de fruta roja madura y regaliz. Buena acidez y persistencia.

MARIDAJE

Carnes blancas con salsas fuertes, cordero a la plancha o al horno, estofados y carnes rojas a la barbacoa. Todo tipo de quesos, especialmente los de oveja. Ideal para ensaladas con frutos secos. Marida bien también con pasta con salsas.

graduación
14,0% VOL

temperatura de servicio
DE 12 A 15 °C

botellas por caja
6 / 12

cajas por palet
EUROPALET C/6 ▶ 100 CAJAS ■ C/12 ▶ 48 CAJAS
CONVENCIONAL C/6 ▶ 112 CAJAS ■ C/12 ▶ 56 CAJAS

Notes